



KochAtelier



Kursprogramm 2020/21

- | | |
|---|------------------|
| 30. Frische Fische & Meeresfrüchte | Fr. 148.- |
| eine Angst vor delikaten Fischen, Muscheln und Krustentieren. Verschiedene Zubereitungsarten mit Saucen und Beilagen. | |
| 301 Donnerstag 1. Okt. 2020 | 18.30 Uhr |
| 31. WILD gekocht! | Fr. 148.- |
| Die „wilde Küche“ im Herbst, modern und kreativ umgesetzt. | |
| 311 Freitag 23. Okt. 2020 | 18.30 Uhr |
| 32. Wine & Dine Italien | Fr. 148.- |
| Herbst in den verschiedenen Regionen von Italien. Mit Spezialitäten aus ganz Italien, dazu die passenden Weine. | |
| 321 Mittwoch 28. Okt. 2020 | |
| 33. Festtagsküche schnell & kreativ | Fr. 148.- |
| Mal schnell ein paar Gäste mit festlichen Speisen verwöhnen, schnell und unkompliziert, aber auch kreativ und köstlich. | |
| 331 Dienstag 3. Nov. 2020 | 18.30 Uhr |
| 332 Donnerstag 5. Nov. 2020 | <u>10.30 Uhr</u> |
| 34. Festliche Weihnachten | Fr. 150.- |
| Das grosse, glamouröse Weihnachtsmenu in 5-Gängen. | |
| 341 Donnerstag 12. Nov. 2020 | 18.30 Uhr |
| 342 Mittwoch 18. Nov. 2020 | <u>10.30 Uhr</u> |
| 343 Donnerstag 19. Nov. 2020 | <u>10.30 Uhr</u> |
| 344 Dienstag 24. Nov. 2020 | <u>10.30 Uhr</u> |
| 345 Donnerstag 26. Nov. 2020 | 18.30 Uhr |
| 346 Donnerstag 3. Dez. 2020 | <u>10.30 Uhr</u> |
| 347 Mittwoch 9. Dez. 2020 | 18.30 Uhr |
| 348 Donnerstag 10. Dez. 2020 | <u>10.30 Uhr</u> |
| 35. Fernweh-Küche | Fr. 148.- |
| Kulinarische Reise in ferne Länder: EUROPA, ASIEN, AFRIKA, AMERIKA, mit landestypischen Spezialitäten, Zutaten und passenden Getränken. | |
| 351 Donnerstag 14. Jan. 2021 | 18.30 Uhr |
| 36. Soul Kitchen | Fr. 148.- |
| Wärmende Suppen, rustikale Eintöpfe, herzhafte Schmorgerichte, alles, was das Herz und die Seele wärmt in der kalten Jahreszeit. | |
| 361 Mittwoch 20. Jan. 2021 | 18.30 Uhr |
| 37. Männersache | Fr. 145.- |
| Ein „Männertaugliches Menu“ mit 4 Gängen. | |
| 371 Donnerstag 28. Jan. 2021 | 18.30 Uhr |
| 38. Kochen im DUETT | Fr. 280.- |
| Gemeinsames Zubereiten, Kochen und Geniessen. Ein besonderes Erlebnis am Valentinstag. (Leicht verspätet!) | (pro Paar) |
| 381 Freitag 19. Feb. 2021 | 18.30 Uhr |

- 39. Nordische Küche** **Fr. 148.-**
 Das Beste aus SKANDINAVIEN: köstliche Vorspeisen, leichte Fischgerichte, herzhaftes mit Fleisch und süsse Dessertkreationen aus der nordischen Feinschmecker-Szene.
 391 Donnerstag 25. Feb. 2021 18.30 Uhr
- 40. Frühlings-Menu mit Tischdekoration** **Fr. 145.-**
 Der Event für Augen und Gaumen! Start im Blumenatelier Marbach. Unter Anleitung von Karin Baumgartner wird eine Tischdeko kreiert, dann im KochAtelier ein 3-Gang-Menu zubereitet und verkostet.
 401 Donnerstag 4. März 2021
 17.30 Uhr Beginn im Blumenatelier, dann ab 19 Uhr im KochAtelier
- 41. Vorspeisen & Dessert im FRÜHLING** **Fr. 145.-**
 Frische, frühlingshafte Produkte in warmen und kalten Vorspeisen. Verschiedene Dessertkreationen: Crème, Mousse, Eis, Gebäck.
 411 Dienstag 2. März 2021 10.30 Uhr
 412 Mittwoch 10. März 2021 18.30 Uhr
- 42. Gäste im FRÜHLING** **Fr. 148.-**
 Ein festliches Menu (OSTERN), ideal zum Vorbereiten auch für eine grössere Gästerunde.
 421 Donnerstag 18. März 2021 10.30 Uhr
 422 Mittwoch 24. März 2021 18.30 Uhr
- 43. Fleischeslust!** **Fr. 150.-**
 Vom Filetstück bis zum Wurstzipfel, vom Kotelett zum Hackfleisch. Verschiedene Stücke, Garzeiten, Saucen und Beilagen.
 431 Freitag 9. April 2021 18.30 Uhr
 432 Mittwoch 21. April 2021 10.30 Uhr
- 44. Das regionale Frühlingsmenu** **Fr. 148.-**
 Der heimische Spargel, Erdbeeren, Ribel, Kaninchen und, und...!! Die köstlichen heimischen Produkte aus der näheren Umgebung, in einem 5-Gang-Menu verkocht.
 441 Mittwoch 14. April 2021 18.30 Uhr
- 45. Vegetarische Küche** **Fr. 145.-**
 Fleischlos glücklich!! Gemüse, Früchte, Hülsenfrüchte usw, lustvoll gekocht und angerichtet, ein buntes Vergnügen ohne Fleisch!
 451 Mittwoch 28. April 2021 18.30 Uhr
- 46. Die Vielfalt der Teige** **Fr. 145.-**
 Kneten, rühren, auswallen, füllen, formen: Verschiedene Teige, selbst Gemachte und Gekaufte, verarbeitet zu pikanten, süssen, belegten, gefüllten und verpackten Köstlichkeiten.
 461 Donnerstag 20. Mai 2021 18.30 Uhr
- 47. Inselküchen** **Fr. 148.-**
 Lieblingsrezepte von den Mittelmeerinseln für Urlaubsstimmung zuhause.
 471 Dienstag 15. Juni 2021 18.30 Uhr
 472 Mittwoch 18. Aug 2021 18.30 Uhr

- 48. Gäste im SOMMER** **Fr. 148.-**
 Kunterbuntes Sommermenu, leicht, modern, kreativ, genussvoll.
 481 Donnerstag 24. Juni 2021 10.30 Uhr
 482 Mittwoch 30. Juni 2021 18.30 Uhr
- 49. Kleinigkeiten aus aller Welt** **Fr. 145.-**
 Tapas, Pinchos, Mezze, Antipasti und vieles mehr. Die ganze Welt vereint in kleinen Häppchen.
 491 Mittwoch 25. Aug. 2021 18.30 Uhr
 492 Donnerstag 26. Aug. 2021 10.30 Uhr
- 50. Sanftes Garen** **Fr. 148.-**
 Ob Sous vide, Niedergaren, Pochieren, Dampfgaren, alles ganz schonend Garen mit viel Geschmack.
 501 Mittwoch 1. Sept. 2021 18.30 Uhr
 502 Donnerstag 9. Sept. 2021 10.30 Uhr
- 51. Herbst-Menu mit Tischdekoration** **Fr. 145.-**
 Der Event für Augen und Gaumen! Start im Blumenatelier Marbach. Unter Anleitung von Karin Baumgartner wird eine Tischdeko kreiert, dann im KochAtelier ein 3-Gang-Menu zubereitet und verkostet.
 511 Donnerstag 16. Sept. 2021
 17.30 Uhr Beginn im Blumenatelier, dann ab 19 Uhr im KochAtelier
- 52. Gäste im HERBST** **Fr. 148.-**
 Das Beste der Saison in einem bunten, herbstlichen Menu vereint.
 521 Donnerstag 23. Sept. 2021 10.30 Uhr
 522 Mittwoch 29. Sept. 2021 18.30 Uhr

WAS WÄRE DAS LEBEN OHNE KOCHEN UND GENIESSEN?



KURSDAUER:

Ungefähr 4 Stunden

KURSKOSTEN:

Nach Programm. Darin enthalten sind Getränke und Kursunterlagen.

TEILNEHMER:

Pro Kurs haben 10-15 Personen Platz.

ANMELDUNG:

Unter Tel. +41 (0)78 628 15 65, mail@koch-atelier.ch, oder www.koch-atelier.ch
Sie erhalten eine schriftliche Bestätigung.

ABMELDUNG:

Bei kurzfristiger Abmeldung, können wir Ihnen leider nicht den ganzen Betrag gutschreiben.



DIE GESCHENKSIDEE:

Gutscheine - das Ideale Geschenk für Ihre Freunde und Bekannten. Gutscheine erhalten Sie bei uns im Kochatelier.

EIN EIGENER KOCHABEND FÜR SIE

Ob Firmenanlass, Familienfeiern, ein gemeinsamer Kochevent als Geburtstagsgeschenk oder als Teambuilding für Ihre Abteilung, ein besonderer Anlass mit Ihrem Club oder Verein.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, gerne mache ich Ihnen Vorschläge und Angebote für einen stil- und genussvollen Anlass. Ab 8-10 Personen möglich.

WIR EMPFEHLEN

Geburtstag, Hochzeit, Ausstellungen, Geschäftsanlass. Bestellen Sie bei uns einen Apéro, wir liefern ins Haus und betreuen den Anlass auch, je nach Ihrem Wunsch!

WIR BEI IHNEN PRIVAT

Geniessen Sie Ihre Gäste, den Rest machen wir!! Vorschläge für ein Menu, vorbereiten, fertigkochen, Ihre Gäste bedienen und natürlich die Küche wieder blitzsauber geputzt.



Rorschacherstrasse 137

CH-9450 Altstätten / SG

T. +41 (0)78 628 15 65

mail@koch-atelier.ch

www.koch-atelier.ch